

LE MENU D'AUTOMNE



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

76

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge du marché 🍂

Les entrées

Salade automnale de betterave et fromage de chèvre 🍂 🇨🇭

Terrine de lièvre BOUCHERIE DU PALAIS

Ravioli de chevreuil aux champignons des bois

Les plats

L'assiette du chasseur bredouille

Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat

Filet de truite Bio L'ISLE 🇨🇭

Les desserts

Le petit Mont Blanc de la BM

Crumble de pruneaux FERME DU TAULARD

L'ÉTAL DU BOUCHER

Côte de bœuf rassie sur l'os de la
Boucherie du Palais (2 pers.)
*sauce bolets flambés au Cognac -
beurre aux herbes - os à moelle -
pommes de terre grenaille - cassolette
de champignons - légumes de saison*

68 p.p.

Coeur de selle de chevreuil « Grand-
Veneur » - champignons des bois
*spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits
et légumes d'automne*

72

Coeur de filet de bœuf DU PAYS à la
plancha - sauce bolets flambés
au Cognac 🇨🇭
*pommes de terre grenaille - légumes
du marché*

52

LE SANGLIER DU JORAT



C'est l'automne, la belle période où la châ-
taigne se dénude sans vergogne, où les
spätzli au beurre courent la poire à botzi,
et où le sanglier est mûr pour la cueillette.

Celui qui nage dans le joli civet de notre
carte vient de nos bois du Jorat, à pied ou
presque. Et si vous le préférez galopant
dans les feuillus plutôt que dans une co-
cotte, « l'assiette du chasseur bredouille »
vous comblera de choux de Bruxelles et
d'airelles, entre autres merveilles végé-
tales de saison !

LES POISSONS DU LAC



Les filets de perches du Léman SERGE GUIDOUX
beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade

49

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🇨🇭 🇮🇪
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

19 / 32

LES ENTRÉES

Soupe de courge du marché 	12
<i>poivre Voatsiperifery</i>	
Terrine de lièvre <small>BOUCHERIE DU PALAIS</small>	22
<i>mesclun de salade - chutney pommes & poires</i>	
Cassolette de champignons des bois  	22
<i>ail et fines herbes</i>	
L'os à moelle rôti au four 	18
<i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	
Escargots <small>MONT D'OR</small> en coquille	17 / 32
<i>beurre bourguignon 6 pièces 12 pièces</i>	
Le saladier   	9
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza <small>CUARNENS</small></i>	

LES TAPAS

A partager... ou pas!

Rillettes de porc fermier <small>VALENTIN CHAPPUIS</small>	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)</i>	
Rillettes de poulet fermier au poivre Voatsiperifery	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)</i>	
Petit pâté vaudois <small>BOUCHERIE NARDI</small>	10
<i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	
Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette	16
<i>pain de campagne grillé (sans gluten sur demande)</i>	

LES PLATS DE SAISON



Ravioli de chevreuil aux champignons de bois	22 / 36
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	
L'assiette du chasseur bredouille 	36
<i>champignons - spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat	39
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
Jarret de sanglier confit - jus corsé au thym 	38
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>	
Noisette de chevreuil aux aïelles et poivre de Tasmanie	52
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	

LES FRAÎCHEURS



Tartare de thon saku au sésame, soja et oignons nouveaux	20 / 36
<i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé (sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	
Salade automnale de fromage de chèvre <small>FOREL (LAVAUZ)</small>  	18 / 29
<i>betteraves - poires croquantes - huile de noix vaudoise <small>AOP</small></i>	
Salade de lentilles <small>GROS-DE-VAUD</small> et truite fumée Bio <small>L'ISLE</small> 	18 / 29
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	

LES CLASSIQUES



Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé
mesclun de salade – pain de campagne grillé – frites* (plat)
(sans gluten/sans lactose sur demande)

21 / 38

Vol-au-Vent de la B.M.
champignons des bois – crème – pousses d'épinards

18 / 32

Curry vert de légumes et tofu ^{BIO SUISSE} au gingembre
lait de coco – riz parfumé à la citronnelle

28

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} – beurre blanc au Dézaley
riz noir – salade de fenouil et pousses d'épinards

39

Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP}
pommes de terre grenaille – légumes du marché

38

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

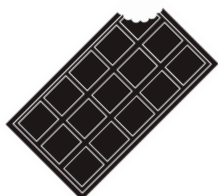
Le Mont Blanc de la BM 12
vermicelles – meringues – glace cannelle –
raisinée ^{FERME DU TAULARD}

Panna Cotta végétale à la pistache
et mangue 10

Crumble de pruneaux ^{FERME DU TAULARD} 12
glace artisanale cannelle

Banana & granola artisanal
de BreadStore 12
glace vanille – sauce chocolat chaud –
chantilly

Tartelette au citron – citron vert 9



LES GRANDS CRUS

Pinot Gris 2024 –
Domaine La Colombe ^{AOC LA CÔTE} 8 / 56
Un blanc tout en finesse et en amplitude.

Merlot 2023 –
Domaine des Bonnettes ^{AOC GENÈVE} 11 / 77
Arômes de mûres et pruneau, avec des
notes de réglisse et cuir. Puissant.

Humagne Rouge 2022 –
Cave des Amandiers ^{AOC VALAIS} 12 / 84
Le cépage du Valais gibier-compatible!
Parfum de violette, cassis et mine de crayon

L'Ovaille Rouge Grand Cru 2019 –
Domaine de l'Ovaille ^{AOC CHABLAIS} 15 / 105
Assemblage de Merlot, Cabernet Franc
et Cabernet Sauvignon. Boisée, suave, frais.

Pinot Noir Barrique 2022 –
Domaine Antoine Bovard ^{AOC LAVALAUX} 14 / 98
Micro-cuvée d'un Pinot vieilles vignes
élevé 9 mois en barrique. Un péché mignon!

Château des Gravières –
Arsac ^{AOC MARGAUX} 15 / 94
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet
Franc. Notes boisées, réglisse et goudron.